

MENÚS DE NAVIDAD



la Escaloná

MENÚ 2

Para Empezar

- Olivas Sevillanas
- *Surtido de Ibéricos de Bellota
- *Flamenquin al Roquefort
- *Risotto de Boletus

Principal a elegir (por persona)

- Presa Ibérica de Bellota con Patatas Fritas y Pimientos de Padrón
- o
- Salmón a la plancha con Verduras y Salsa de Naranja

38€

SE INCLUYE EN LOS MENÚS:

Torrija con Helado de vainilla

BEBIDAS:

- Tinto Rioja Crianza D.O
- Ribera del duero D.O
- Blanco Rueda Verdejo, El Novio Perfecto
- Refrescos, Cerveza de barril...
- Las Copas a 5,50€ Marcas Básicas
- 6,50€ Marcas Premium

MENÚ 1

Para Empezar

- Olivas Sevillanas
- *Ensaladilla de Pollo al Curry y Puerro Frito
- *Buñuelos de Gamba Cristal y Algas Wakame con Alioli de Pera
- *Croquetas caseras

Principal a elegir (por persona)

- Carrillada Ibérica con Parmentier de Boniato
- o
- Ventresca de Pez Espada con Crema de Boletus y Aceite de Trufa

35€

MENÚ 3

Para Empezar

- Olivas Sevillanas
- *Jamón Ibérico de Bellota
- *Tataki de Atún con Alga Wakame y Mayonesa de Soja
- *Alcachofas Braseadas con Crema al Whisky y Virutas de Jamón

Principal a elegir (por persona)

- Entrecot de Vaca con Patatas Fritas y Pimientos del Padrón
- o
- Pulpo A la Brasa sobre Parmentier de Patata

43€

OBSERVACIONES:

1. Las bebidas de barra durante la espera de mesa no entran en el precio del menú.
2. El menú debe confirmarse mínimo 1 semana antes de la celebración.
3. Se dará señal a cuenta del 50%
4. En caso de que asista algún comensal que requiera de alguna intolerancia o alergia, se ruega que nos lo comunique para adaptar el menú a sus necesidades.